

Vegetarisches

Rezept

No-Muh-Knöpfli mit Affumato-Aufschnitt



VEGUSTO

Die 100 % pflanzliche Alternative.

Ein Rezept für eifreie, würzige Knöpfli mit einer rein pflanzlichen Käsesauce (bei der die Kuh auch wirklich lacht) und einem rustikalen, rauchigen Affumato-Aufschnitt.

Vegi-Service AG, Bahnhofstrasse 52, CH-9315 Neukirch (Egnach), Schweiz
Telefon: +41(0)71 470 04 04, www.vegi-service.ch • EU: www.vegusto.com

So wirts gemacht!

Rezept für 4 Personen

Chnöpfli

- 1340 g Knöpflimehl
- etwa 3 TL Salz
- 3 gestr. EL Maisstärke (Maizena)
- 1½ TL Schnittlauch, getrocknet
- 1½ TL Petersilie, getrocknet
- ½ TL Cayennepfeffer
- 1 TL Knoblauchpulver
- 1 dl Soja- oder Reisdink
- 4 dl Wasser

- 200 g Kartoffeln, vorgekocht
- 100 g Affumato-Aufschnitt
- Rapsöl zum Anbraten

No-Muh-Chäsauce

- 200 g No-Muh, Rezent
- 1 EL Rapsöl
- 4 EL Soja- oder Reisdink
- 1¼ dl Wasser
- 1 TL Salz

Zubereitung:

- Das Mehl und die anderen trockenen Zutaten vermischen. Den Sojadrink und das Wasser zusammen mit den trockenen Zutaten rasch zu einem glatten Teig schlagen.
- Die gekochten Kartoffeln fein reiben und in den Teig rühren. Es entsteht ein leicht zäher Teig.
- Die Knöpfli mit dem Teigschaber durch ein Knöpfli-Lochsieb in eine hohe Pfanne mit kochendem Salzwasser streichen (oder von einem Brett schaben).
- Sobald die Knöpfli an die Oberfläche steigen, diese in ein Sieb abschütten und mit kaltem Wasser kurz abschrecken.
- Danach in einer Teflonbratpfanne mit etwas Öl goldbraun anbraten.
- Sauce: Den No-Muh, Rezent fein reiben und mit den übrigen Zutaten zu einer Chäsauce pürieren.
- Nun die No-Muh-Chäsauce zusammen mit dem in Streifen geschnittenen Affumato-Aufschnitt zu den Knöpfli geben und zum Erwärmen kurz mitbraten. Eventuell noch einmal etwas Wasser zu den Knöpfli geben.



Dazu passen Blaukraut und ein fruchtiges Apfelmus oder gedämpfte Apfelschnitze.